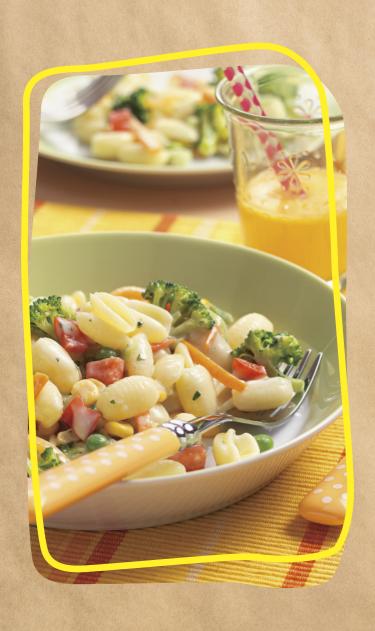


Weil Kinder Kinder sind.

> GOURMET KIDS



# Kindgerecht.

Mit diesem Begriff beschreiben wir unser Know-how. Wir stellen uns auf die Bedürfnisse und Vorlieben der Kinder ein — und kochen danach. Mit Rezepturen, extra für Kinder gemacht. Unsere wichtigsten Zutaten dabei: Erfahrung, Ernährungs-kompetenz und ehrliche Küche.

Kompetenz kommt nicht von heute auf morgen. Wir arbeiten seit 40 Jahren daran. Deshalb wissen wir genau, was Kinder brauchen: Natürliche Zutaten, milde Würzung, passende Portionsgrößen und ganz viele Nährstoffe — verpackt in Lieblingsspeisen.



#### So kochen wir.

Bei uns zählt noch echtes Küchenhandwerk
— darauf sind wir stolz! Geschmacksverstärker, Farbstoffe und Konservierungsmittel
kommen uns nicht in den Topf. Dafür viel
Liebe, Sorgfalt und Abwechslung.
Für Speisen, so vielfältig wie ein Lehrplan.

Wer guten Geschmack auf den Tisch bringen will, darf es sich bei der Auswahl der Zutaten nicht einfach machen. Deshalb pflegen wir langjährige Partnerschaften mit unseren Lieferanten. Denn ehrliches Kochen beginnt beim Einkauf.



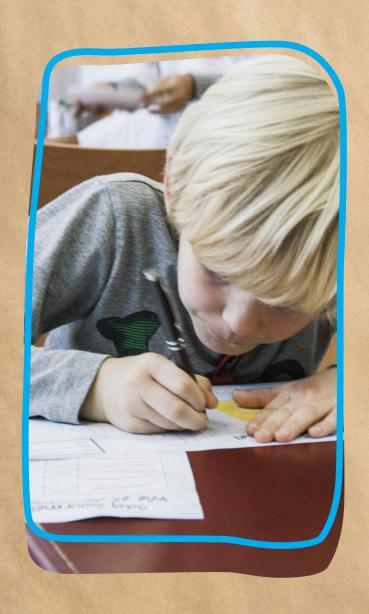
## Nachhaltig gut.

Dämme bauen, Fische fangen, Frösche schauen: All das macht nur Spaß, wenn die Umwelt sauber ist. Deshalb setzen wir uns gemeinsam mit dem WWF Österreich für nachhaltige Ernährung ein. Dass wir ein echter BlOnier sind, kommt uns dabei zugute!

Erleben lassen, was das Erntejahr zu bieten hat — und die vegetarische Küche. Bevorzugt Lebensmittel aus biologischem Anbau. Jede Speise, jede Entscheidung ist wohl überlegt. So leben wir Fürsorge. Für die Kinder, die uns anvertraut sind —

und für unsere Umwelt.





## Mitsprache.

Kindermund tut Wahrheit kund. Unverblümt.
Erfrischend ehrlich. Wir hören zu, stellen
uns dem Urteil. So konkret die Kinder ihre
Wünsche äußern, so konsequent setzen wir
sie um. Und ja — es ist eine Kunst, die
Balance aus Nährwerten und Geschmäckern
zu finden. Genau das macht uns aus.

Sag, wie es dir schmeckt:

Unsere "Testesser" geben uns regelmäßig Rückmeldung. Wir reagieren mit unseren Rezepturen, Speisekarten und Menüplänen. Und wollen immer so neugierig bleiben.



#### Mitmachen.

Schälen, schneiden, hacken, rühren:
In unserer Kinderkochwerkstatt ist richtig
was los. Hier dreht sich alles um Karottenblumen, Tomatenkäfer, Brotmonster und
Gurkenschnecken. So machen wir Kindern
gesunde Ernährung schmackhaft.

Die "Jungköche" haben ihren Spaß dabei. Denn selbst anpacken macht stolz und neugierig — und Grünzeug zum Hit. Stefan, unser Koch on Tour, hilft mit. Die Verkostung ist für max. 20 Personen ausgelegt und kann von Kindergär $t_{oldsymbol{e}_{oldsymbol{
ho}}}$ 

Schulen und Horten in Anspruch genommen werden, die bereis	
Genug übers Essen gelesen — jetzt wollen Sie auch probieren, wie unsere Speisen schmecken? So einfach geht's: Bitte Ihre Daten eintragen und uns per Fax +43 (0)50 876 55 10 oder E-Mail an info@gourmet.at übermitteln.  Name der Einrichtung/Schule Name und Funktion	+taasverpflegung anbieten bzv
Name der Einrichtung/Schule	w. gerne ar
Name und Funktion	bieten mö
Adresse	chten.
Telefon	
E-Mail	

**GMS GOURMET GmbH** Oberlager Straße 298, A-1230 Wien, Tel.: +43 (0)50 876

WWW.GOURMET-KIDS.AT